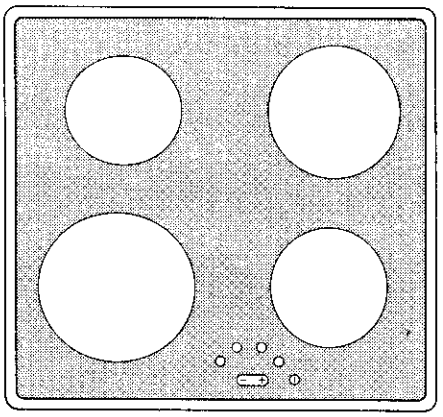
Corberó

ENCIMERAS VITROCERAMICAS



V 141 DI

Instrucciones para la instalación, uso y mantenimiento

Infoset 319 5038–01 E GAW Nr. 319 5038–00 2000.03.29 PM–D

Estimada clienta, estimado cliente:

Írvase leer atentamente estas instrucciones para el uso. Observe ante todo el apartado "Seguridad".

Guarde las instrucciones para consultas posteriores y entréguelas a un eventual usuario posterior a usted.

⚠ El triangulo de alerta y/o las palabras "Advertencia!", "Cuidado!", "Atención!" sirven para destacar indicaciones importantes para su seguridad o para el normal funcionamiento del aparato. Por favor sígalas sin falta!.

- Este indicativo le conducirá paso a paso en el manejo del aparato.

ⓘ Después de este indicativo recibirá usted información complementaria sobre el manejo y la aplicación practica de la maquina.

La hoja de trébol se aplica para destacar consejos e indicaciones útiles para trabajar con este aparato de forma ahorrativa y ecológica.

Para el caso de averías eventuales, el presente manual contiene indicaciones para remediarlas por cuenta propia; véase el apartado "Qué hacer cuando...".

Impreso en papel fabricado con técnicas respetuosas con el medio ambiente.
Quien tiene conciencia ecologista, sabe actuar en consecuencia ...

Indice

Para el usuario

Estimado clienta, estimado cliente 2

Seguridad 4

Eliminación 5

Eliminación del embalaje 5

Indicaciones de eliminación 5

Antes de la puesta en marcha 5

Pre-Limpieza 5

Descripción del aparato 6

Equipamiento de cocción y manejo 6

Características mas importantes de suaparato 7

Manejo de la zona de cocción 8

Información en general 8

Sensor-TOUCH-CONTROL 8

Conectar el aparato 8

Desconectar el aparato 8

Selección zona de cocción 9

Selección potencia de cocción 9

Desconexión de la zona de cocción 9

Indicador calor residual 9

Seguridad para niños 10

Desconexión de seguridad por tiempo 11

Desconexión de seguridad por liquido 11

Utilización, Tablas, Consejos 12

Recipientes de cocción 12

Indicaciones generales 12

Consejos para ahorro de energía 12

Tabla de cocción y asado 13

Limpieza y Mantenimiento 14

Vitroceramica 14

Suciedad liguera 14

Suciedad quemada 14

Suciedad especial 15

Azúcar 15

Manchas oscuras 15

Ralladuras en la vitroceramica 15

Marco decorativo 15

Que hacer cuando, ... 16

Ayuda en caso de averiá 16

Para el instalador

Indicaciones de instalación 17

Indicaciones de seguridad para el instalador 17

Montaje en encimera 17

Conexión eléctrica 19

Datos técnicos 20

⚠ Seguridad

La seguridad de este aparato responde a las normas reconocidas de la técnica de la Ley sobre Seguridad de Aparatos y Equipos. Pero en nuestra calidad de fabricantes nos sentimos obligados a impartir al usuario las siguientes instrucciones de seguridad.

Seguridad para conexión eléctrica

- El montaje y la conexión del nuevo aparato deben encomendarse exclusivamente a un concesionario experto en el ramo.
- Las reparaciones en el aparato deben ser realizadas únicamente por personal especializado. Las reparaciones indebidas pueden originar serios peligros para el usuario. En caso de avería, diríjase a nuestro servicio posventa o a un concesionario.

ⓘ Sírvase cumplir esta indicación, pues de lo contrario se extinguirá la garantía en el caso de ocurrir un desperfecto.

- Aparatos para empotrar únicamente se podrán poner en marcha, si han sido instalados en muebles y encimeras de trabajo que cumplan las normativas. Con ello se asegura la protección contra contactos en aparatos eléctricos que exige la normativa VDE.
- En el caso de producirse roturas, astilladuras o fisuras en la placa:
  - Desconecte todas las zonas de cocción,
  - Desconecte los fusibles para la vitroceramica o bien desenrósquelos
- Un control electrónico especial cuida de desconectar automáticamente todas las zonas de cocción transcurrido un tiempo determinado, siempre y cuando no se realice una modificación de la potencia seleccionada.

Seguridad para niños

Al cocinar o freír se calientan las zonas de cocción. Mantenga siempre a los niños apartados de la placa vitroceramica y a niños mas grandes déjelos trabajar con la vitroceramica solamente bajo vigilancia.

- Este aparato dispone también de un bloqueo, que se puede activar para que la potencia seleccionada no puede ser modificada por niños que estén jugando.

Seguridad durante su utilización

- Este aparato no esta destinado a usos ajenos al previsto, sino a cocinar y freír alimentos.
- No utilice la placa de cocción para calentar ambientes.
- Tenga cuidado al conectar aparatos eléctricos a las cajas de enchufe situadas cerca de los mismos. Los cordones de red no deben entrar en contacto con las placas de cocción calientes.
- La manteca o el aceite recalentados se inflaman fácilmente. Al preparar comidas con manteca y aceite (p.ej. patatas fritas), no se aparte de las zonas de cocción.
- La técnica de sensores ofrece una amplia variedad de seguridad para el manejo del aparato, pero también exige en igual medida, precaución a la hora de seleccionar la zona de cocción, potencia o tiempos.
- Apague la zona de cocción después de cada uso.

Seguridad para la limpieza

- Para su limpieza el aparato debe estar desconectado.
- Por razones de seguridad se prohíbe limpiar el aparato con un limpiador por eyección de vapor o con un limpiador de alta presión.

Así evitará desperfectos

- Para evitar daños a la placa vitroceramica absténgase de colocar objetos en su superficie.
- No utilice usted las zonas de cocción sin recipientes o con recipientes vacíos y evite que se vapore el liquito en las ollas y sartenes. Los recipientes y las zonas pueden ser dañadas.
- La superfície vitroceramica de la encimera es resistente a temperaturas extremas. Ni el calor ni el frió pueden dañarla. Evite la caída de objetos punzantes sobre la encimera, p.ej. la caída de un frasco de especies, de un salero, etc. puede ser la causa de fisuras o roturas. El cristal de la vitroceramica es insensible a los cambios bruscos de temperatura y muy resistente, pero no es irrompible. Objetos punzantes y duros que caigan sobre la superficie pueden producir daños.
- Cocine siempre con recipientes especiales para cocinas eléctricas, de base lisa y plana, nunca áspera (p.ej. ollas de hierro colado o con la base dañada), porque pueden arañar la placa de cocción al ser deslizadas de un sitio a otro.
- No coloque sartenes o cacerolas calientes sobre el marco de la placa de cocción. Pueden producirse ralladuras y perdida del color del marco.
- No eche vinagre, limón o descalcificantes al marco antidesbordamientos, para evitar que el marco quede por algunos sitios mate.
- En el caso de que caiga azúcar en la zona de cocción caliente y se derrita, elimine dicha mancha aun estando la zona de cocción caliente con ayuda de un rascador. En el caso de que la masa de endurezca, se pueden producir daños en la encimera al quitar la mancha.

- Tampoco debe usar recipientes de plástico o papel de aluminio porque se funden con las temperaturas elevadas y pueden producir fisuras o roturas al enfriarse la vitroceramica. Aun así, si se llega a fundir algo, esto tiene que ser eliminado rápidamente con ayuda de una rascador.

Eliminación

Eliminación del material de embalaje

Todos los materiales utilizados son reciclables y pueden volver a aprovecharse. Los materiales plásticos están etiquetados como corresponde. Los materiales tienes que ser debidamente eliminados.
Preste atención por favor a las normativas nacionales y regionales sobre la eliminación de embalajes y las etiquetas del material.

Indicaciones de eliminación

No deseche el aparato junto con la basura domestica.
El servicio local de limpieza publica o la administración comunal le indicaran las fechas de recogida y los puntos.

⚠ **Advertencia!** Proceda a inutilizar su aparato usado antes de desecharlo. Desenchúfelo y córtele el cordón de la red.

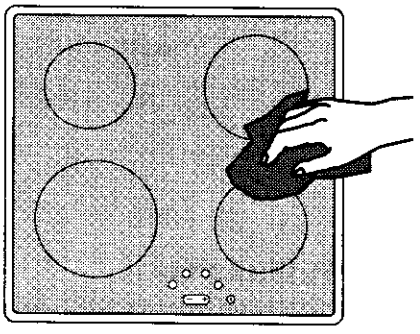
Antes de la primera puesta en marcha

Pre-Limpieza

La vitroceramica debe ser limpiada detenidamente antes de su primera puesta en marcha.

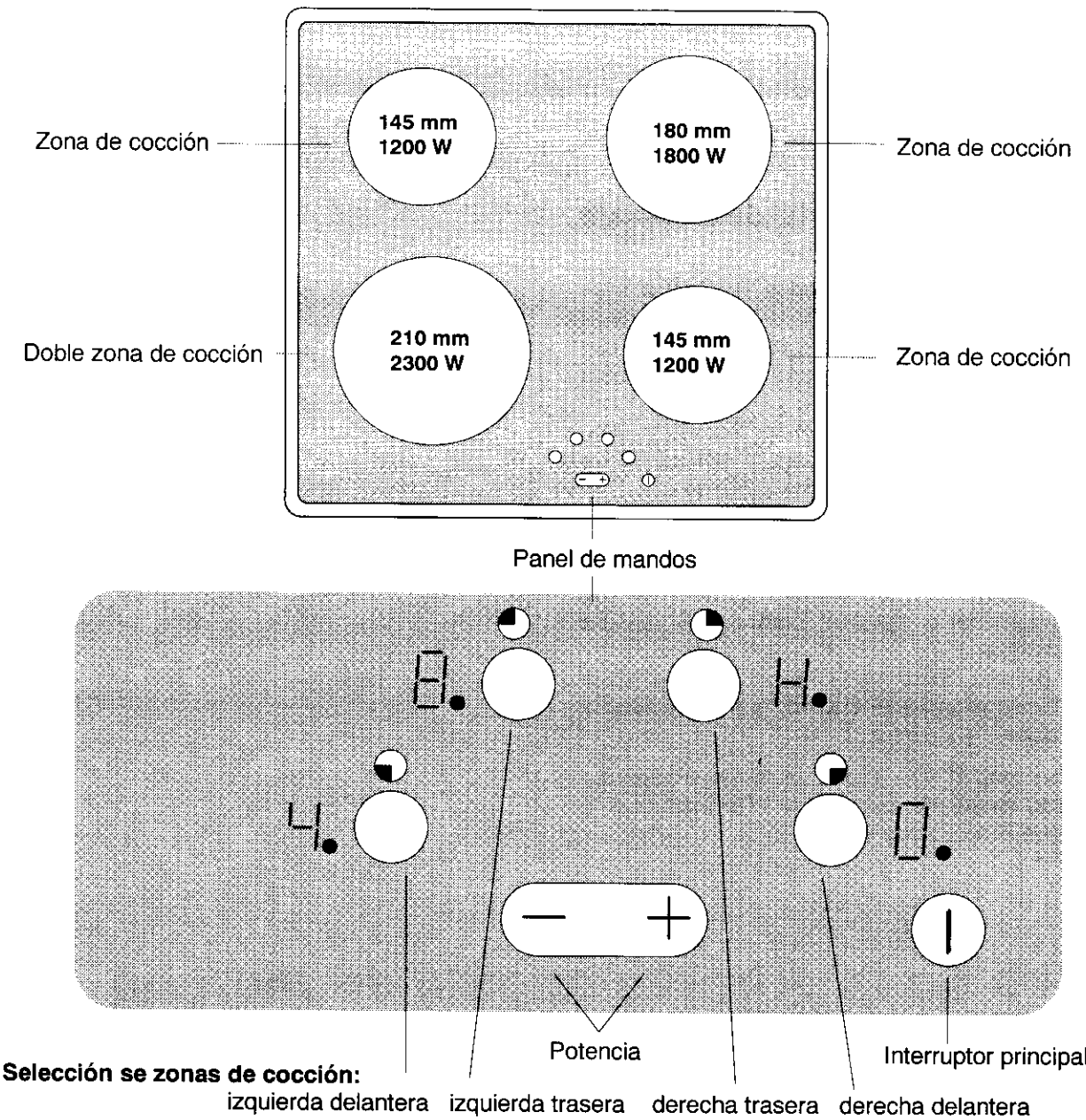
- Limpie la superficie de cocción y el marco con agua caliente y detergente. Séquela a continuación.

⚠ **Atención!** No utilice ningún detergente agresivo. La superficie de cocción puede dañarse.



Descripción del aparato

Equipamiento de cocción y manejo



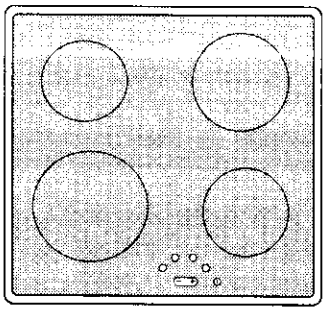
Indicadores digitales

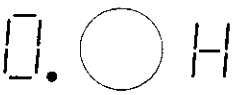
Los cuatro indicadores que corresponden a las cuatro zonas de cocción, indican lo siguiente:

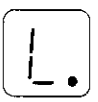
- [-] después de la conexión y con la desconexión automática a través de la función de seguridad,
- [0] con la selección de una zona de cocción,
- [1] - [9] según la potencia seleccionada,
- [H] con el calor residual,
- [F] en caso de avería,
- [L] en caso de seguro contra niños activado.

Las características mas importantes de su aparato

- **Superficie de cocción de vitroceramica:**
  El aparato cuenta con una superficie de vitroceramica compuesta de 4 zonas de cocción rápidas. Unas resistencias de gran potencia acortan de forma sustancial el calentamiento de la zona de cocción.
- **Sensores:**
  El aparato se maneja mediante sensores "TOUCH-CONTROL".
- **Sensor Co/Desconexión:**
  El aparato cuenta con un sensor general de Co/Desconexión ⏻ separado que permite cortar por completo la energía eléctrica con solo tocarlo con un dedo.
- **Indicadores de control y funcionamiento:**
  Los indicadores digitales o los pilotos de control (1-9, 0, -, H) indican las potencias seleccionadas, las funciones activadas o el calor residual que pudiera quedar en las respectivas zonas de cocción.
- **Nivel de conservación:**
  1 es el nivel de cocción que permite mantener constante la temperatura de las comidas.
- **Indicador de calor residual**
  En el display se iluminara una H como indicador de calor residual, en caso de que la temperatura de una de las zonas de cocción implique el peligro de quemarse.
- **Bloqueo de seguridad/Bloqueo contra niños:**
  Esta función bloquea por completo el panel de mandos. Este recurso impide cualquier alteración involuntaria de las selecciones. Symbolo: L
- **Desconexión de seguridad:**
  Un dispositivo desconector de seguridad hace que todas las zonas de cocción se apaguen automáticamente transcurrido un tiempo sin que cambien las selecciones de los mandos
- **Limpieza:**
  La ventaja de la placa vitroceramica radica en su facilidad para la limpieza. Su lisa superficie no deja que se adhiera casi nada, por lo que basta por regla general con pasarle un paño húmedo.



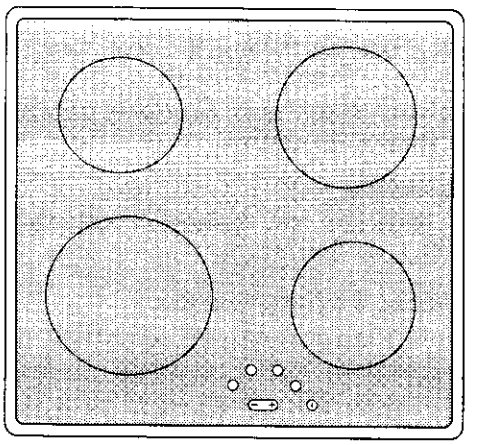




Manejo de la zona de coccíon

Informacíon general

El aparato cuenta con una superficie de vitroceramica compuesta de 4 zonas de cocción rápidas. Unas resistencias de gran potencia acortan de forma sustancial el tiempo de calentamiento de la zona de cocción.

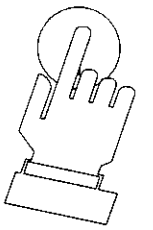


El cristal de cocción es una superficie no porosa y además no le influye los cambios de temperatura.Por ello, usted puede deslizar una olla de una zona de cocción caliente a una zona de cocción fría.

Cuando usted conecte la zona de cocción, puede sonar una señal acústica. Esto es una característica de todas las resistencia de cocción, lo que no influirá para nada en las funciones ni en la duración del tiempo de funcionamiento del aparato.

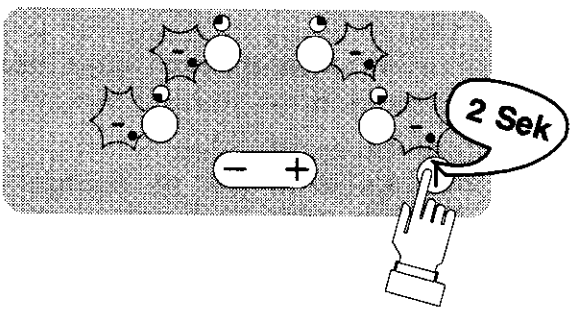
Coloque usted siempre las ollas y sartenes en la zona de cocción, una vez que esta se encuentre conectada.

Sensores-TOUCH-CONTROL



- Para el manejo de los sensores-TOUCH-CONTROL apoye el dedo oblicuamente contra el sensor requerido hasta que se encienda o apague el piloto correspondiente o hasta que se ponga en marcha la función deseada.

Conexión del aparato

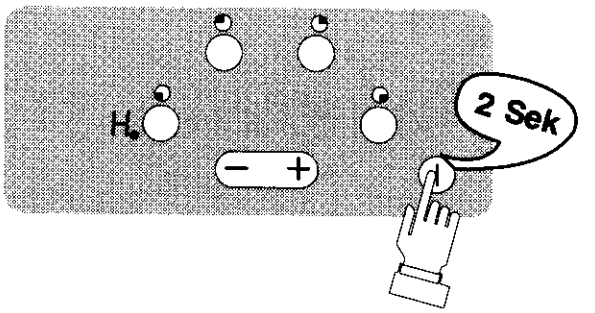


Conecte el aparato con el sensor general ⏻ "ON/OFF".

- Presione durante aprox. dos segundos el sensor.En los indicadores digitales aparecerá el símbolo ⊟ y el punto parpadea.

Una vez tocado el sensor general "ON/OFF" para conectar la placa vitroceramica, proceda a activar una de las zonas de cocción en el intervalo de aprox. 10 seg. con los selectores correspondientes. De lo contrario, la placa se desconectara otra vez por razones de seguridad.

Desconexión del aparato



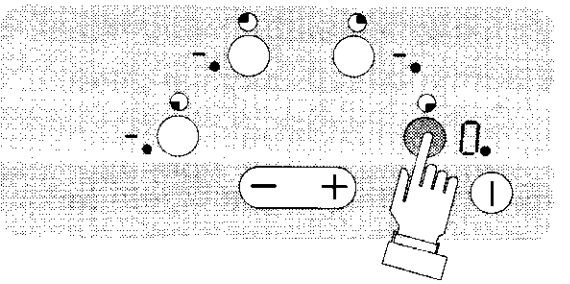
Para desconectar el aparato por completo, pulse el sensor general ⏻ "ON/OFF"..

- Presione durante aprox. dos segundos el sensor

Una vez apagada una zona de cocción o la placa vitroceramica completa, el calor residual aparecerá indicado con la letra ⊞ en el display de la respectiva zona de cocción.

Selección de zonas de cocción

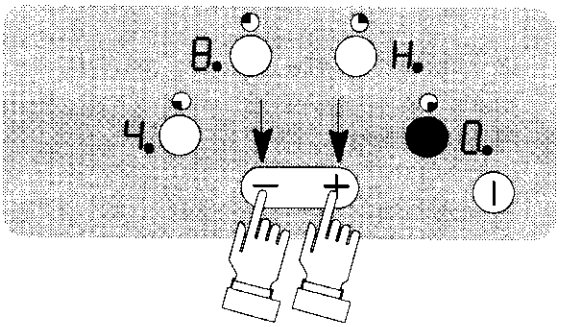
- Para seleccionar la zona de cocción deseada toque el correspondiente sensor durante aprox. 1 seg. En el display digital correspondiente aparecerá un 0 con un punto digital.



Selección de potencia ⊞ - ⊟

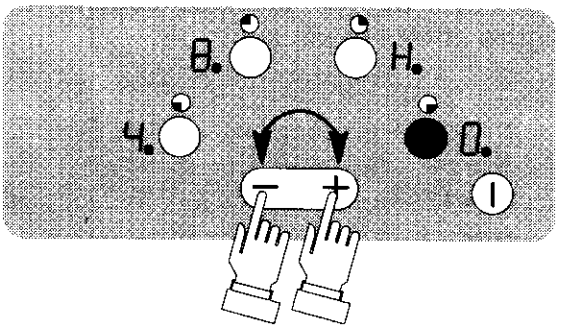
- Para seleccionar o bien modificar la potencia de la zona de cocción seleccionada del 1 hasta el 9.

  A través del sensor ⊞, se aumenta la potencia.
  A través del sensor ⊟, se disminuye la potencia.



Desconexión de las zonas de cocción

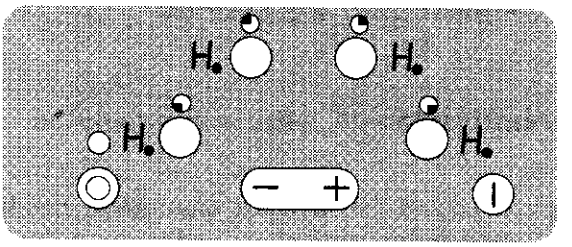
- 1. Seleccione la zona de cocción deseada.
- 2. Para desconectar la zona de cocción seleccionada pulse simultáneamente los sensores ⊞ y ⊟ o a través del sensor ⊟, seleccione la potencia cero.



Indicación de calor residual

Después de la desconexión de una zona de cocción o de todas las zonas de cocción, se indicara a través del correspondiente indicador digital, con una H si existe calor residual

Una vez desconectada la zona de cocción, la indicación desaparecerá, cuando dicha zona se enfrié.



Usted puede utilizar el calor residual para derretir o mantener alimentos calientes.

⚠ Atención! Mientras que no desaparezca la indicación de calor residual, existe peligro de quemadura.

Atención! En caso de corte de corriente, la letra H también desaparecerá y con ello la advertencia de poder producir quemaduras. Esto lo podrá usted evitar prestando atención.

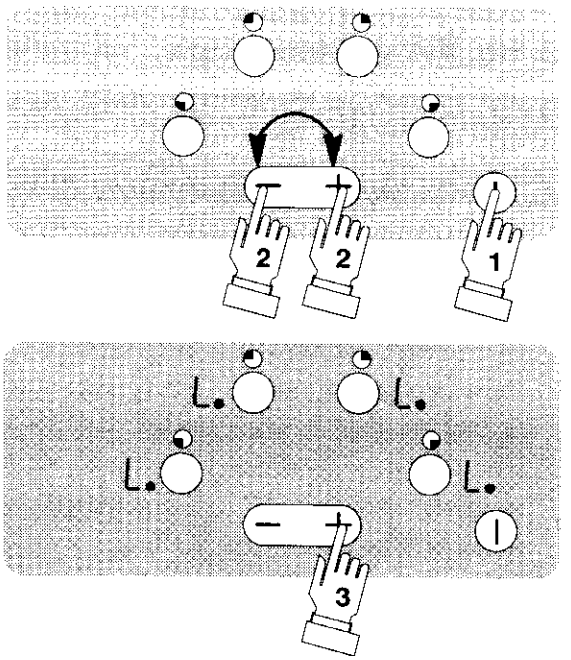
Seguro contra niños

Activación del seguro contra niños

El seguro contra niños impide una alteración involuntaria de los ajustes de las zonas de cocción.

Para activar el seguro contra niños no puede haber ninguna zona de cocción conectada.

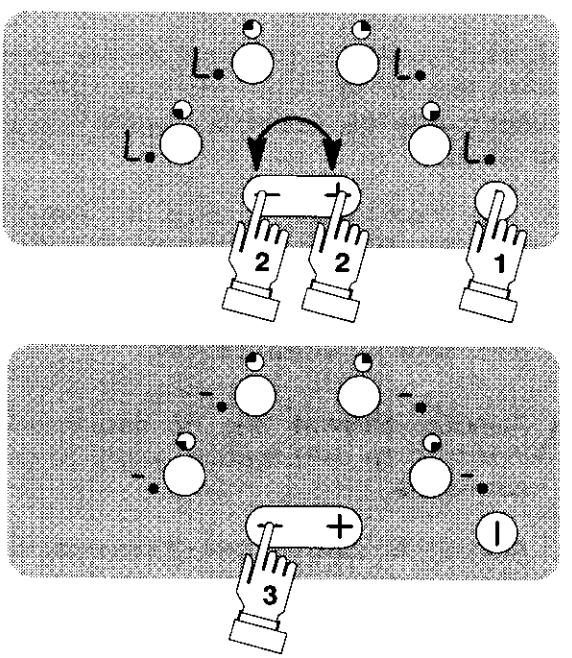
- 1. Toque el sensor general ⏻ ON/OFF.
- 2. Inmediatamente después (máximo 10 seg.) toque los sensores ⊞ y ⊟ simultáneamente durante 2 seg.
- 3. Vuelva a pulsar el sensor ⊞. En el indicador digital aparecerá durante 10 seg. la indicación L. Ahora se encuentra el seguro contra niños activado.



Utilización de las zonas de cocción con el seguro contra niños activado

- 1. Toque el sensor general ⏻ ON/OFF.
- 2. Antes de que transcurran 10 seg. pulse los sensores ⊞ y ⊟ durante aprox. 2 seg.
  El indicador digital indica - y el punto digital parpadea.
- 3. Seleccione la zona de cocción y la potencia deseada.

⚠ Hasta la siguiente desconexión del aparato, el seguro contra niños queda desactivado. Todas las zonas de cocción y las potencias se pueden manejar como ya conocemos.



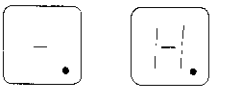
Desactivación del seguro contra niños

El seguro contra niños únicamente puede ser desactivado, si no se encuentra ninguna zona de cocción en funcionamiento.

- 1. Toque el sensor general ⏻ ON/OFF. En el indicador digital aparece la indicación L.
- 2. Toque simultáneamente los sensores ⊞ y ⊟ durante aprox. 2 seg.
- 3. Vuelva a tocar el sensor ⊟. En el indicador digital desaparece el símbolo L y - aparecerá.

Desconexión de seguridad temporizada

Si durante un tiempo determinado una zona de cocción no es desconectada o no se modifica la potencia, dicha zona de cocción se desconectara automáticamente.



En el indicador de la correspondiente zona de cocción aparecerá H y después del enfriamiento -.

La zona de cocción se desconecta:

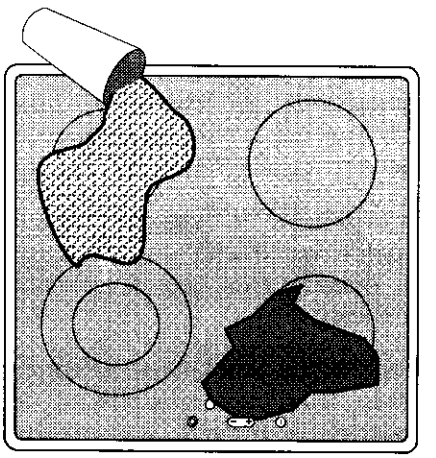
- Potencia 1 – 2 después de 6 horas
- Potencia 3 – 4 después de 5 horas
- Potencia 5 después de 4 horas
- Potencia 6 – 9 después de 1,5 hora.

Para realizar un proceso de cocción nuevo, el aparato debe de ser conectado de nuevo a través del sensor general ⏻ ON/OFF.

Desconexión de seguridad por liquido

Cualquier liquido que llega a la zona de cocción, bien sea por derribo o por sobrecalentamiento, provoca la desconexión inmediata de todas las zonas de cocción y de sus selecciones.

El mismo efecto causara si usted pone un paño húmedo encima del panel mandos. En los dos casos el aparato se tendrá que volver a conectar a través del sensor general ⏻ ON/OFF, una vez quitado el liquito o el paño.

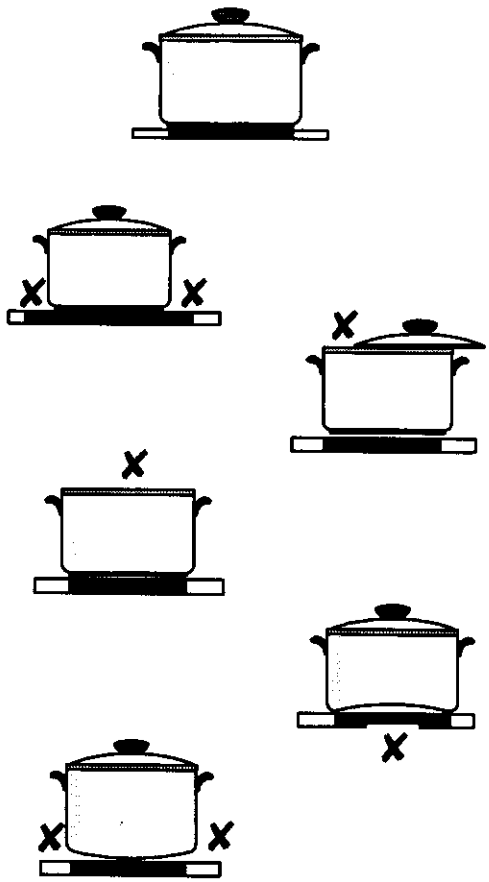


Utilizacíon, Tablas, Consejos

Recipientes

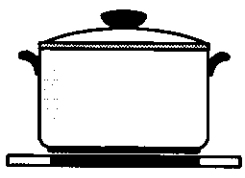
Cuando mejor sea el recipiente, mejores resultados obtendrá.

- Un buen recipiente de cocción se distingue por su base. La base a de ser lo mas gruesa y plana posible.
- No utilice recipientes de hierro fundido o con la base dañada, por ejemplo con asperezas. Pueden arañar la superficie de la vitroceramica al ser deslizadas de un lado a otro.
- Los recipientes de cocción con bases de aluminio o cobre pueden ocasionar decoloraciones metálicas que no podrán ser eliminadas nunca.
- Los diámetros de las sartenes y ollas se deben corresponder con los diámetros de las zonas de cocción y como máximo se puede sobrepasar el diámetro de la zona de cocción de 2 – 4 cm.
- En estado frió, la base de las ollas se encuentra curvada ligeramente hacia el interior (cóncava). No pueden estar curvadas hacia el exterior (convexa).
- Preste atención a la hora de comprar una olla o sartén, en el diámetro de su base. Los fabricantes suelen dar el diámetro superior de los recipientes.
- Cuando utilice recipientes especiales, p.ej. ollas a presión, preste atención a las indicaciones del fabricante.



Indicaciones generales

- Las base debe estar siempre limpia y seca.
- Para evitar que la superficie de la vitroceramica se raye o deteriore, no deslice los recipientes, si no, levántelos.
- Las rayas en la superficie pueden también producirse por pequeños granitos de arena que suelta la verdura al ser lavada, con lo que si deslizamos el recipiente, dañaremos la superficie de la vitroceramica.
- Para evitar desbordamientos, use recipientes altos al preparar comidas con líquidos en abundancia.

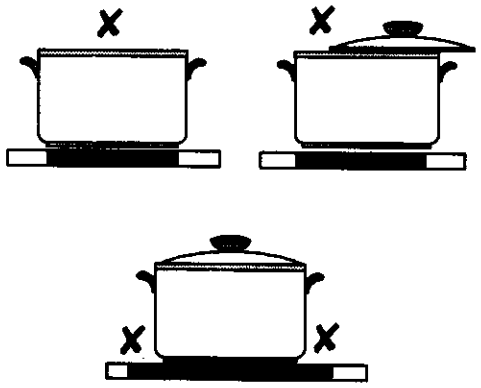


Consejos para el ahorro de energía

Usted ahorrara valiosa energía ateniéndose a los consejos siguientes:

- No conecte la zona de cocción hasta que no tenga el recipiente correctamente colocado.T
- Utilice únicamente ollas y sartenes apropiados con una base plana y lisa.

- Al ser posible, tapa siempre las ollas y sartenes.
- Los recipientes y las zonas de cocción deberán de tener, al ser posible el mismo diámetro. Observe las indicaciones especiales sobre ollas y sartenes.
- Zonas de cocción y recipientes sucios aumentan el consumo de energía.
- Apague la zona antes de terminar la cocción para aprovechar así el calor residual, p.ej. para mantener comidas calientes o para derretir.
- El empleo de una olla a presión reduce en hasta un 50% el tiempo de cocción, con lo que usted podrá ahorra energía.



Tablas: Cocción y fritura con la zona de cocción

Los datos incluidos en la tabla siguiente son simples referencias, las selecciones adecuadas para la cocción dependen de la calidad de los recipientes y de la naturaleza y cantidad de comestibles a cocinar.

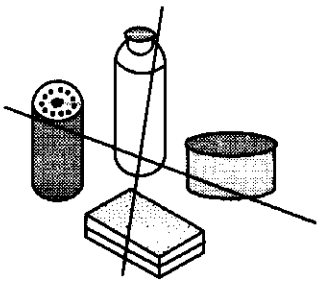
Potencia	Proceso de cocción	Apropiado para
9	**Precocción** **Preasado**	Cocción de líquidos en abundancia, Pastas caseras, sofrito de carne
7 - 9	**Asado intenso** **Fritura**	Patatas fritas, Sofrito de carne, p.ej. estofado Crepes de puré de patatas, Bistecs y medallones de solomillo
6 - 7	**Asado liguero**	Asado de carne, filetes, Cordón bleu, filetes rusos, salchichas, hígado, huevos fritos, pasteles de huevo
4 - 5	**Hervir**	Hervir preparados grandes, sopas, cocer patatas, estofaos
3 - 4	**Rehogar** **Estofar**	Cocer al vapor verdura, cocer arroz
2 - 3	**Espumar**	Cocer al vapor y guisar pequeñas cantidades de verdura, remojar arroz, calentar comidas precocinadas
1-2	**Conservar** **Derretir**	Conservar el calor de los platos, derretir mantequilla, disolver gelatina, derretir chocolate
0	**Calor residual**	Posición cero

Recomendamos a la hora de precocinar o preasar, seleccionar la potencia 9 y en preparados con un proceso de cocción mas largo, a continuación, seleccionar una potencia de cocción mas baja.

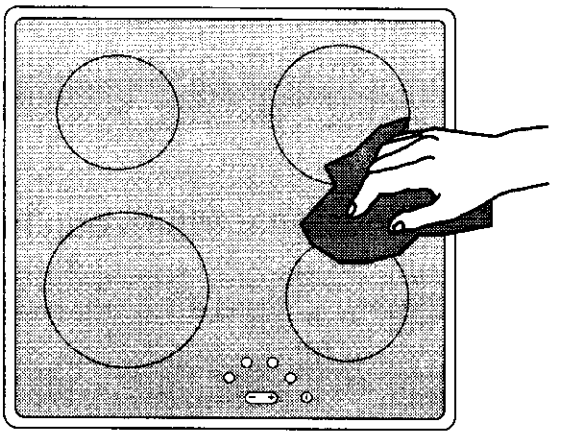
Limpieza y Mantenimiento

⚠ **Atención!** No aplique detergentes sobre zonas de cocción calientes. Lo mejor es dejar secar el detergente sobre la superficie y limpiarlo luego con un paño húmedo. Si quedan restos de productos de limpieza, límpielos antes de volver a conectar el calor. Los restos pueden ser corrosivos.

No utilice usted limpiadores agresivos, como p.ej. sprays para grill u hornos, limpiadores de grano grueso o limpiaollas abrasivos y estropajos.



ⓘ Para la limpieza es apropiado: paños limpios o papel, agua caliente con detergente y rascador. Los limpiadores mencionados los puede usted adquirir en supermercados, tiendas de electrodomésticos o droguerías. El rascador puede encontrarlas en establecimientos de material artístico, en grandes almacenes y en tiendas de decoración.

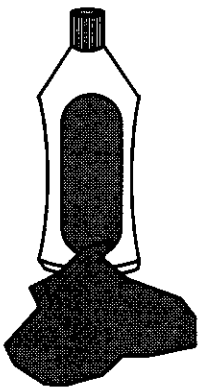


Superficie vitroceramica

- Limpie usted la superficie vitroceramica siempre después de cada uso, una vez que se encuentre medianamente fría o fría del todo. De esta forma evitara usted que se queme la suciedad.

- Restos de cal, grasa, perdida de brillo del cristal, lo podrá usted subsanar aplicando limpiadores como "Sidol-Edelstahlglanz", "Stahl-Fix", "WK-Top" o "Cillit".

Suciedad ligera

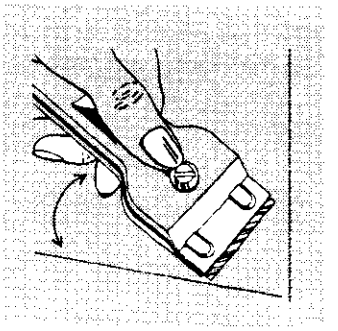


- Limpie la vitroceramica con un paño húmedo, o bien con un poco de agua jabonosa.

- A continuación séquela con un paño limpio.A

- Realice una vez por semana una limpieza con algún producto de limpieza usual para vidrio vitroceramico y acero inoxidable.

Suciedad quemada



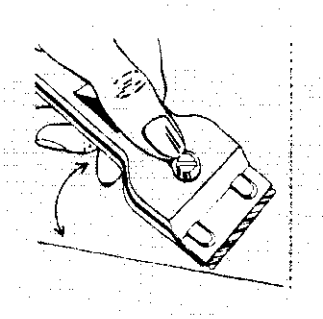
- Este tipo de suciedad tiene que ser limpiada con un rascador para vidrio.

- Coloque el rascador para vidrio de forma oblicuo sobre la superficie vitroceramica. Trabaje con cuidado cuando maneje dicho rascador.

Suciedades especiales

Azúcar

- Azúcar quemado, plástico derretido, lamina de aluminio o cualquier material que se derrita, quítelo inmediatamente a través del rascador, **aun en estado caliente.**



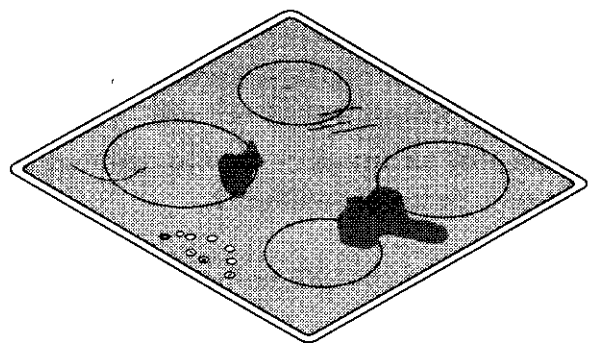
⚠ Atención! Existe peligro de quemarse mientras este utilizando el rascador sobre la zona de cocción caliente..

- A continuación, cuando la zona de cocción se haya enfriado, vuelva a limpiarla.

ⓘ En el caso de que la zona de cocción se haya enfriado con el material derretido, vuelva a calentar la zona de cocción antes de su limpieza.

Manchas oscuras, deterioró del decorativo

ⓘ Los detergentes agresivos y las asperezas en la base de los recipientes van lijando con el tiempo los elementos decorativos, que se llenan de manchas oscuras.
Estos no pueden ser quitados. Pero no influyen el funcionamiento correcto de la zona de cocción.



Ralladuras en la superficie de cocción

ⓘ Ralladuras en la superficie de cocción, que se hayan producido por rebaba en la base de la olla, por granitos de arena o por algún otro descuido, ya no se podrán quitar.
Esto tampoco influirá en el funcionamiento de la zona de cocción.

Marco decorativo

⚠ No aplique vinagre, limón o descalcificante al marco cóncavo antidesbordante, porque la superficie puede quedar empañada. En el caso de que quede empañada, inmediatamente quítelo con un paño húmedo.

- El marco de la placa de cocción lo puede usted limpiar con agua y un poco detergente.
- Para manchas que se hayan secado, remójelas un poco y a continuación quítelas con un paño o rascador.

Que hacer cuando, ...

Es posible que el fallo ocurrido se deba solamente a un error de menor cuantía que usted podrá remediar con solo seguir las siguientes instrucciones.

... las zonas de cocción no funcionan?

Verifique,

- si esta intacto el fusible de la instalación de casa (caja de fusibles). Si los fusibles se disparan varias veces seguidas, avise a un electricista autorizado.
- si la placa esta debidamente enchufada y conectada.
- si se ha activado la desconexión de seguridad de las zonas de cocción.
- si están encendidos los pilotos en el panel mandos.
- si esta encendida la zona de cocción correspondiente.
- si las zonas están programadas con el nivel requerido de potencia.

.. las zonas de cocción no se pueden conectar o desconectar?

Verifique,

- si el panel de mandos no esta bloqueado.
- si entre la activación del sensor ON/OFF y la conexión de la zona de cocción requerida ha transcurrido un intervalo superior a 10 seg.
- si el sensor no esta tapado en parte por un paño húmedo o por una capa de liquido.

... el display se apaga de pronto dejando solo la letra H de calor residual?

Verifique,

- si el sensor ON/OFF no ha sido activado por descuido.
- si el sensor no esta tapado en parte por un paño húmedo o por una capa de liquido.
- si no se ha activado la desconexión de seguridad.
- si no se ha producido un corte eléctrico temporal.

... el display se apaga del todo

Verifique,

- si los fusibles se encuentran intactos o han sido conectados.
- si no se ha producido un corte eléctrico temporal.
- si se han efectuado correctamente todas las selecciones.

... el display no indica - o bien H de calor residual, una vez desconectada la zona de cocción?

Verifique,

- si la zona de cocción no ha estado encendida muy poco tiempo sin alcanzar la temperatura suficiente. Si la zona de cocción esta caliente, sírvase llamar al Servicio Posventa.

... una zona de cocción no se puede encender?

Verifique,

- si no esta activado el seguro contra niños =L.

... las indicaciones se apagan (incl. calor residual H) durante el proceso de cocción?

Verifique,

- si la protección contra sobrecalentamiento del modulo de control no ha bloqueado todas las funciones. Una vez que se haya enfriado se puede volver a poner en marcha la zona de cocción. Para se tendrán que desconectar o desenroscar los fusibles de la instalación domestica mínimo durante 10 seg.

... la indicación F parpadea?

si después de un tiempo largo de funcionamiento a la máxima potencia, el protector contra sobrecalentamiento a bloqueado temporalmente al zona de cocción delantera izquierda. Esto ocurre para evitar daños en el modulo de control electrónico. La zona de cocción delantera izquierda se podrá volver a poner en marcha, una vez que se haya enfriado lo suficiente y haya desaparecido el indicación F.

... se ilumina la indicación F.

Verifique,

- si el sensor no esta tapado en parte por un paño húmedo, liquido o suciedad.
- Limpie usted la zona de cocción.
  Desconecte o bien desenrosque los fusibles de la instalación domestica temporalmente. En el caso de que siga apareciendo la letra F, por favor póngase en contacto con nuestro Servicio Posventa.

... ocurra una avería?

- Desconecte el aparto a través del sensor general.
- Desconecte o bien desenrosque los fusible de la instalación domestica.

Ayuda en caso de avería

Haga la reclamación en su electricista o a su correspondiente Servicio Posventa.

Importante! Por favor indique su Numero de producto (PNC), Numero de fabricación (F.Nr.) y el modelo de su aparato, siempre cuando: Solicite el Servicio Posventa, pedidos de recambio o accesorios y preguntas técnicas.

En caso que usted solicite la asistencia del servicio posventa al presentarse alguno de los casos ya mencionados o por fallos de manejo, la visita del técnico autorizado no será gratuita tampoco durante el periodo de vigencia de la garantía.

Indicaciones de instalación

Indicaciones de seguridad

⚠ **¡Atención! El montaje y la conexión del aparato recién adquirido son competencia exclusiva de un concesionario experto en el ramo. Sírvase cumplir esta indicación, pues de lo contrario se extinguirá la grantia en el caso de ocurrir un desperfecto.**

Durante el montaje o en caso de avería el aparato tiene que estar desconectado de la red eléctrica, desconecte o desenrosque los fusibles.

Preste atención a las directrices generales para el funcionamiento de electrodomésticos, a las normativas de las compañías eléctricas correspondientes y las indicaciones de instalación

Para que la garantía tenga validez, la correcta conexión eléctrica tiene que ser confirmada por el instalador electricista autorizado.

Montaje en la encimera de trabajo

⚠ La seguridad eléctrica tiene que ser garantizada por una instalación correcta.

Aparatos para empotrar únicamente se podrán poner en marcha, si han sido instalados en muebles y encimeras de trabajo que cumplan las normativas. Con ello se asegura la protección contra contactos en aparatos eléctricos que exige la normativa VDE. Esto también es valido para el panel posterior del aparato. No se podrá tener acceso directo al aparato incluso si se extrae el panel trasero del mueble.

Cuando se instale en armarios de cocina es indispensable asegurarse de la estabilidad del armario donde se vaya a instalar.

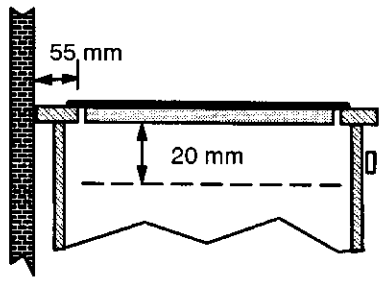
Anótese por favor en la hoja adjunta en este libro de instrucciones el numero de fabricación indicado en la placa de características. Este numero lo necesitara en caso de solicitudes técnicas.

Dimensiones de montaje

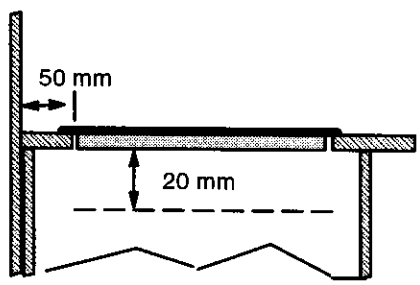
La apertura en la encimera de trabajo tendrán que corresponder a las dimensiones que se indican en el croquis adjunto.

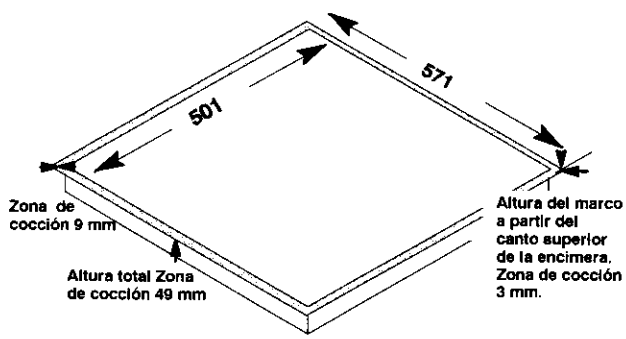
Por debajo de la placa vitroceramica tiene que quedar un espacio de al menos 20 mm. El cajón no se puede montar directamente por debajo de la placa vitroceramica.

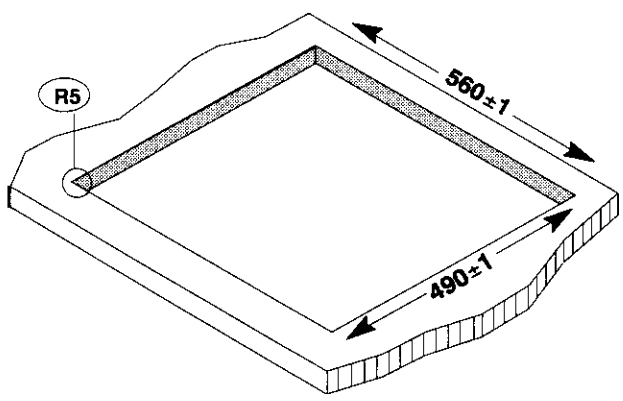
La distancia con un armario montado en el lateral tiene que ser como mínimo de 50 mm y por la parte trasera 55 mm.



La distancia que debe haber desde el lateral de la zona de cocción y un armario que cuelgue es de 50 mm, desde la parte trasera mínimo 55 mm.



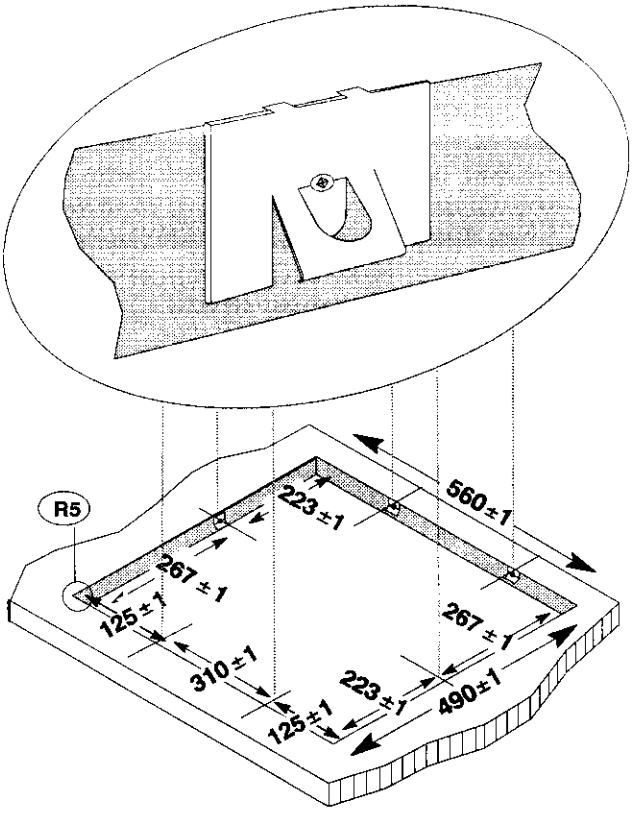

571
501
Zona de cocción 9 mm
Altura total Zona de cocción 49 mm
Altura del marco a partir del canto superior de la encimera. Zona de cocción 3 mm.

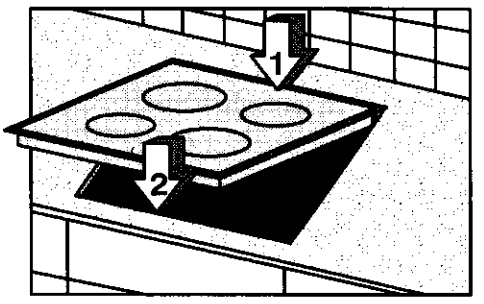


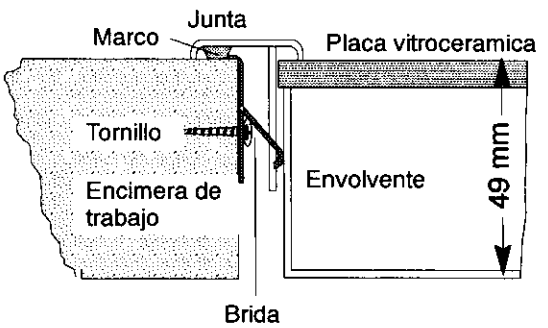
En términos de protección antiincendios, el aparato guarda conformidad con el Tipo Y (EN 60335-2-6). Solo aparatos de este tipo pueden ser adosados, por un solo costado, contra armarios altos o paredes adyacentes.

Montaje

- La encimera de trabajo debe de ser cortada con las medidas indicadas. Las medidas de tolerancia no pueden ser sobrepasadas. Corte exactamente por la línea de corte señalada.
- Limpie la encimera de trabajo por el corte que a efectuado.
- Tratándose de encimeras de trabajo huecas, la zona en la que se va a apoyar la placa vitroceramica, tiene que ser rellenada con material especifico para rellenar.
- A continuación, fije la brida con ayuda de un tornillo en la posición señalizada. La inclinación de la brida sirve para el apoyo de la placa vitroceramica.
- Tratándose de encimeras de piedra natural, encimeras de cerámica o encimeras de piedra artificial, la brida se puede pegar un pegamento especial.
- La placa vitroceramica se introduce en la apertura por la parte superior y se presiona un poco hasta que las bridas se hayan encastrado.
- Compruebe que la junta tiene su correcta colocación. Por favor no ponga adicionalmente silicona, ya que esto dificulta el desmontaje de la placa vitroceramica







Conexión eléctrica

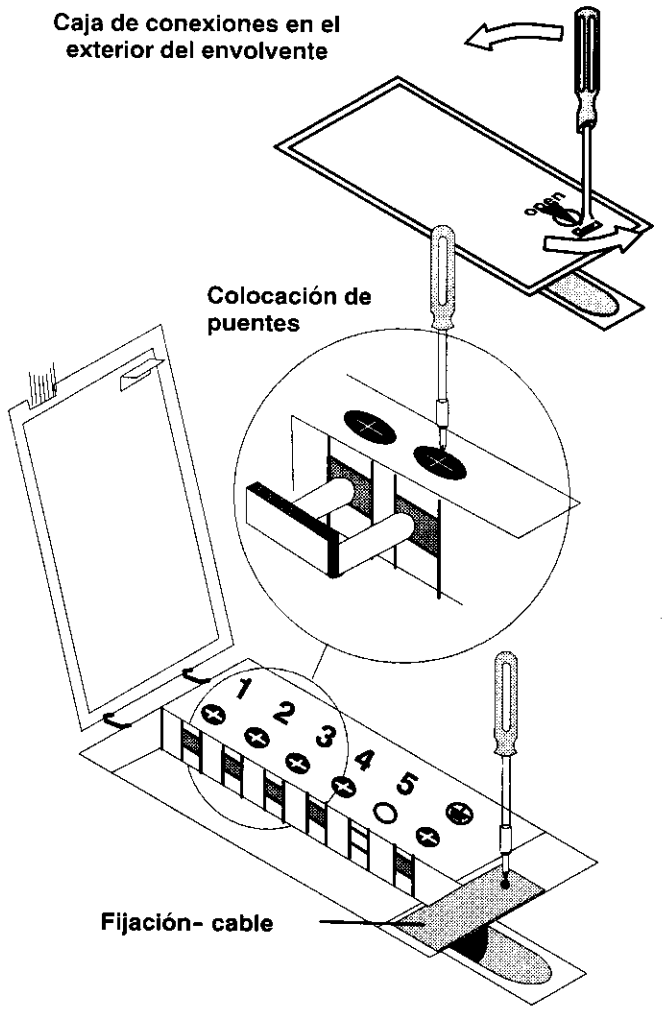
Antes de la instalación eléctrica, tiene usted que comprobar, si la tensión nominal del aparato, que se encuentra indicada en la placa de características, concuerda con la tensión de red de la instalación eléctrica domestica. La placa de características se encuentra situada en la parte exterior del envolvente de la placa vitroceramica.

La tensión de las resistencias es de AC 230 V. En redes eléctricas viejas con AC 220 V, el aparato también funciona correctamente.

- La instalación eléctrica ha de incluirse un dispositivo que permita separar el aparato de la red con un intervalo de abertura de contactos de 3 mm como mínimo en toda la fase. Son apropiados como cortacircuitos las líneas protectoras, los fusibles (desenroscándolos de su cartucho), los interruptores por corriente de defecto y los contactores.
- Como cable de alimentación se debe utilizar uno del tipo H05VV-F o superior.
- La clema de conexión se encuentra en la base de la placa vitroceramica, con ayuda de un destornillador usted podrá quitar la tapa protectora. (ver croquis)
- Efectué la conexión eléctrica conforme al esquema de conexiones.
- El conductor protector se tiene que conectar con la clema ⏚.
- **La conexión de los cables tiene que se realizada según normativa y los tornillos de sujeción fijarlos fuertemente.**
- A continuación fije el cable con ayuda de la sujeción-cable adjunta y cierre la tapa protectora con ayuda del tornillo.

⚠ Antes de la primera puesta en marcha, tienen que ser quitados cualquier folio decorativo o de protección que exista encima de la zona de cocción.

Una vez terminada la conexión eléctrica, se tiene que controlar cada zona de cocción a la máxima potencia durante un periodo corto de tiempo.



Esquema de conexionado 230 V ~

1 2 3 4 5 ⏚ L1 N	1 L + N	230 V ~
1 2 3 4 5 ⏚ L1 L2 N	2 L + N	400 V 2 N ~
1 2 3 4 5 ⏚ L1 L2 L3 N	3 L + N	400 V 3 N ~
1 2 3 4 5 ⏚ L1 (L3) L2	2 L	230 V 2 ~
1 2 3 4 5 ⏚ L1 L2 L3	3 L	230 V 3 ~

WARNING1
READ THE INSTALLATION INSTRUCTIONS BEFORE CONNECTING THE MAINS CABLE: ENSURING THAT THE LINKS ARE FITTED CORRECTLY TO THE TERMINAL BLOCK 319 4077-01

Datos Técnicos

Dimensiones del aparato:

Ancho	572 mm
Fondo	502 mm
Altura	49 mm
Volumen	49 l

Dimensiones hueco

Ancho	560 mm
Fondo	490 mm
Radio de esquinas	R5

Potencia absorbida:

Zona de cocción delantera izquierda	2300 W
Zona de cocción trasera izquierda	1200 W
Zona de cocción trasera derecha	1800 W
Zona de cocción delantera derecha	1200 W

Potencia total de conexión max ..... 6,5 kW

Tensión de resistencia ..... 230 V ~50 Hz

Disposiciones, normas, directivas

Este aparato guarda conformidad con las siguientes normas:

- EN 60 335-1 y EN 60 335-2-6respecto a las seguridad de los electrodomésticos y similares.
- DIN 44546 / 44547 / 44548
  respecto a las características de uso de cocinas eléctricas para el hogar.
- EN 55014-2 / VDE 0875 Parte 14-2
- EN 55014 / VDE 0875 Parte 14/12.93
- EN 61000-3-2 / VDE 0838 Teil 2
- EN 61000-3-3 / VDE 0838 Parte 3
  sobre los requisitos básicos de protección referida a la compatibilidad electromagnética (EMW).

CE Este aparato guarda conformidad con las siguientes directrices de la CE:

- 73/23/EWG del 19.02.1973
  (Niederspannungsrichtlinie)(Directriz sobre baja tensión)
- 89/336/EWG del 03.05.1989
  (Directriz sobre ondas electromagnéticas, incluida actualización 92/31/EWG)

Placa de características

La placa de características se encuentra situada en la parte exterior del envolvente. Una vez montada la placa vitroceramica, no se tendrá acceso a la placa de características. Por ello anótese el numero de fabricación en el formulario correspondiente.